

JP Patent Laid-Open Publication No. H02-048030

**TITLE: BREAD MAKER**

**Abstract:**

The present invention relates to a bread maker comprising; a detachable vessel for cooking in a cooking room inside of a main body, a mixer pan in the vessel driven by a built-in motor provided in the main body, a detecting means sensing a temperature of a material in the vessel, a blowing means blowing air to the cooking room based on an output from the detecting means, and a cooling means cooling the blown air from the blowing means.

## ⑫ 公開実用新案公報(U) 平2-48030

⑬ Int. Cl.<sup>5</sup>  
A 47 J 37/00識別記号  
3 0 1庁内整理番号  
7421-4B

⑭ 公開 平成2年(1990)4月3日

審査請求 未請求 請求項の数 1 (全2頁)

⑮ 考案の名称 パン製造機

⑯ 実 願 昭63-124132

⑰ 出 願 昭63(1988)9月22日

⑱ 考 案 者 笹 島 伸 彦 大阪府東大阪市岩田町3丁目12番27号 山野電機製造株式会社内

⑲ 考 案 者 服 部 弘 成 大阪府東大阪市岩田町3丁目12番27号 山野電機製造株式会社内

⑳ 出 願 人 三 洋 電 機 株 式 会 社 大阪府守口市京阪本通2丁目18番地

㉑ 代 理 人 弁 理 士 西 野 卓 嗣 外1名

## ㉒ 実用新案登録請求の範囲

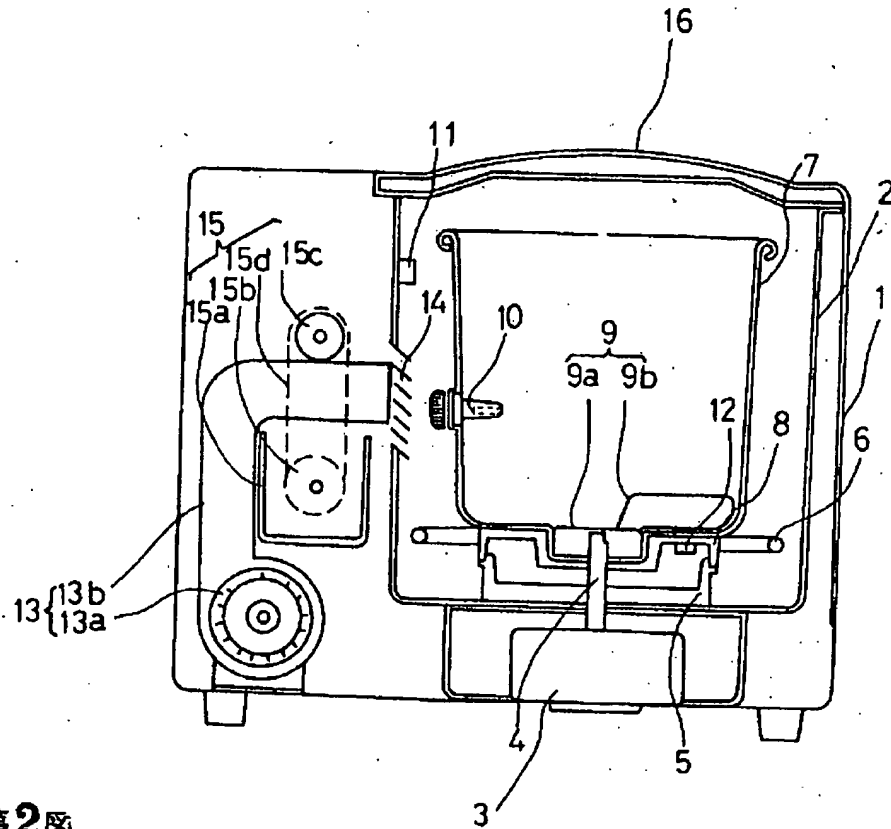
本体内の調理室内に着脱自在に装着した混練調理用容器と、前記本体内に設けたモータにより駆動される前記容器に内装の混練翼と、前記容器内の生地温度を検出する検出手段と、該検出手段の出力に基づき前記調理室内に送風する送風手段と、該送風手段からの送風空気を冷却する冷却手段とを備えてなるパン製造機。

## 図面の簡単な説明

図面はいずれも本考案の一実施例を示し、第1図は断面図、第2図は製造工程説明図である。

1……本体、2……調理室、3……モータ、7……容器、9……混練翼、12……生地センサ(検出手段)、13……送風手段、15……冷却手段。

第1図



第2図

